

Een culinaire reis rond de wereld



Kookstudio Miele



Egil Haaseth



Yosuke Suetsugu



Sathit Srijetanont



Fatima Marzouki

De Kookclub organiseerde tot nu toe op regelmatige basis kookavonden met en bij topchefs. Onder de nieuwe naam **Knack Weekend Culinair** gaat Knack Weekend verder met deze traditie, op grotere locaties om meer mensen de kans te geven zich in te schrijven.

Voortbouwend op het thema reizen, organiseert Knack Weekend **4 kookavonden** waarin de **uithemse keuken** centraal staat.

U maakt per twee zelf het menu klaar onder leiding van een gerenommeerde topchef die u bovendien inwijdt over de eetcultuur van het land in kwestie.

Deze kookavonden vinden telkens plaats in de **kookstudio van Miele**.

Plaats en uur van afspraak:

Kookstudio in showroom Miele - Hof Te Bollebeeklaan 9,

1730 Asse-Mollem

Wegbeschrijving op www.miele.be

Ontvangst om 18.45 uur.

Einde avond: 23 uur.

2 NOVEMBER 2009:

Scandinavische keuken: o.l.v. Egil Haaseth van restaurant **Up North**.

Chef **Egil Haaseth** heeft van jongs af aan een passie voor koken. Naast zijn kokopleiding studeerde hij aan de wereldvermaarde Vatel Horeca school in Frankrijk. Daarna deed hij ruime ervaring op bij internationale sterrenchefs.

Egil respecteert de grandeur van de Noorse keuken met zijn typische ingrediënten en traditionele kooktechnieken, met groot respect voor de smaken eigen aan elk seizoen.

Up North: Hoedenmakerstraat 36, 1000 Brussel - tel: 02 502 77 29

16 NOVEMBER 2009: (Franstalig)

Japanse keuken: o.l.v. Yosuke Suetsugu van restaurant **Nonbe Daigaku**.

De 60-jarige topchef **Yosuke Suetsugu** kreeg zijn opleiding in Japan. Hij was bijna 30 jaar chef van Tagawa, het meest prestigieuze Japanse restaurant van Brussel. In 2005 richtte hij zijn eigen restaurant **Nonbe Daigaku** op. Een aantal specialiteiten zijn gegrilde paling, krab met tofoe, grote gevulde rijstballen of hamburger van scampi. De levende kreeften worden op bestelling verneden. De Knack restaurantgids bekroonde Chef Suetsugu in 2009 met de Gouden Garde voor uithemse keuken.

Nonbe Daigaku: Adolphe Buylaan 31, 1050 Elsene - tel: 02 649 21 49

SCHRIJF U IN

Inschrijven kan tot en met 20 oktober.

Online via www.weekend.be/nl/acties of via het telefoonnummer 02 451 15 84 (Miele)

Kostprijs: 60 euro p.p., eten en wijn inbegrepen.

17 NOVEMBER 2009:

Thaise keuken: o.l.v. Sathit Srijetanont van restaurant **Bleu Elephant**.

Chef **Sathit Srijetanont**, bijgenaamd 'Joe', volgde cursussen Thais koken in de hotelschool van het beroemde Oriental Hotel in Bangkok en liep stages in de Blue Elephantvestigingen van Parijs en Londen. The Blue Elephant wordt internationaal aanzien als dé ambassadeur van de Thaise gastronomie. De keuken van Blue Elephant is tegelijkertijd behoudend en progressief die de beste tradities van het culinaire Siamese repertoire wenst te behouden, maar die tegelijkertijd ook uiterst vernieuwend te werk gaat.

Blue Elephant: Waterloosteenweg 1120, 1180 Brussel - tel: +32 2 374 49 62

14 DECEMBER 2009:

Marokkaans-Egyptische keuken: o.l.v. Fatima Marzouki van restaurant **El Warda**.

Fatima Marzouki, schrijfster van het kookboek: 'Kijk en kook met Fatima', serveert authentieke gerechten, zonder toegevingen te doen aan westerse invloeden. Op de kaart van haar befaamde restaurant **El Warda** staan naast Marokkaanse gerechten ook Egyptische specialiteiten en schotels uit andere Arabische landen centraal. Specialiteiten zijn: salades, vlees- en visgerechten, vegetarische schotels en tajines, die warm pruttelend naar uw tafel worden gebracht.

El Warda: Draakstraat 4 Zurenborg, 2018 Antwerpen - tel: 03 239 31 13

Miele